

Strucla makowa - przepis



Opis wskazówki

Strucla makowa jest jednym z najczęściej podawanych przysmaków w czasie Świąt Bożego Narodzenia.

Zobacz, jak przygotować ciasto na struclę i w jaki sposób samodzielnie zrobić masę makową oraz lukier i kruszonkę.

Jak zrobić ciasto na struclę makową?

Ciasto na struclę makową przygotujesz z następujących składników:

130 g masła,
50 g drożdży,
1/2 kg mąki,
150 g cukru,
3 żółtek,
1 szklanki mleka,
1 opakowania cukru wanilinowego,
szczypty soli.

Aby zrobić ciasto, rozpuść drożdże w lekko ciepłym mleku. Dodaj do nich 1 łyżkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut. W tym czasie ciasto (tzw. zaczyn) zacznie rosnać.

Roztop masło i pozostaw je do ostudzenia. Następnie utrzyj pozostałą część cukru z żółtkami. Dodaj do nich zaczyn, mąkę i sól. Wyrabiaj z tych składników ciasto dotąd, aż odklei się od miski. Do ciasta dodaj masło i wyrabiaj je jeszcze przez chwilę. Przykryj je ściereczką i zostaw w ciepłym miejscu, aż urośnie dwa razy. Następnie włóż je do piekarnika nagrzanego do 50 stopni Celsjusza, najlepiej bez termoobiegu.

Jak zrobić masę makową?

Do zrobienia masy makowej potrzebne są:

400 g maku,
100 g masła,
3/4 szklanki cukru,
3 białka,
1 opakowanie cukru wanilinowego,
5 łyżek miodu,
skórka pomarańczowa,
orzechy,
rodzynki.

Oplucz mak, a następnie go odcedź i zalej wrzątkiem. Postaw mak na małym ogniu i gotuj przez 5-10 minut. Powinno dać się go rozetrzeć w palcach. Odcedź mak i przekręć go 3 razy przez maszynkę do mięsa. Roztop masło i dodaj je do maku. Dorzuć tam też cukier, cukier wanilinowy, ulubione bakalie oraz miód. Smaż masę przez 10-15 minut na niewielkim ogniu. Mieszaj ją cały czas, aby się nie przypaliła. Po usmażeniu ostudź mak. Ubij białka na sztywną pianę i połącz je z masą makową.

Jak zrobić struclę makową?

Aby zrobić struclę makową, postępuj według poniższych instrukcji: